

Produção de manjeriço sob diferentes doses de organosuper

Production of basil under different doses of organosuper

RAMOS, Diovany Doffinger¹, diowany3@hotmail.com; VIEIRA, Maria do Carmo¹, vieiracm@terra.com.br; ZARATE, Néstor Antonio Heredia¹, nahz@terra.com.br; CARNEVALI, Thiago de Oliveira¹, thiagocarnevali@hotmail.com; Souza, Natália Hilgert de¹, natalia_hilgert@hotmail.com; DOFFINGER, Addressa Mylena Verão¹, addressamylena_bio@hotmail.com.

¹UFGD, Faculdade de Ciências Agrárias, Caixa Postal 533, 79804-970, Dourados-MS.

Resumo: O experimento foi conduzido no Horto de Plantas Medicinais (HPM), da Universidade Federal da Grande Dourados - UFGD, em Dourados-MS, de março a agosto de 2008. Foi estudado o manjeriço, sob seis doses de organosuper (0, 2, 4, 6, 8 e 10 t ha⁻¹). Os tratamentos foram arranjados no delineamento experimental de blocos casualizados, com quatro repetições. As produções de massas frescas e secas de caules e folhas e a área foliar das plantas de manjeriço não foram influenciadas pelos tratamentos estudados.

Palavras-chave: *Ocimum basilicum*, Organosuper, manejo orgânico.

Abstract: The experiment was conducted in Horto of Medicinal Plants (HPM), Federal University of Grande Dourados - UFGD in Dourados-MS, from March 2008 to August 2008. It studied the basil on a six doses of organosuper (0, 2, 4, 6, 8 and 10 t ha⁻¹). The treatments were arranged in experimental design of randomized blocks, with four repetitions. The mass production of fresh and dried leaves, stems and leaf area and plant of basil were't influenced by treatments studied.

Key words: *Ocimum basilicum*, Organosuper, organic management.

Introdução

Existem várias espécies do gênero *Ocimum*, denominadas popularmente de manjeriço, as quais podem ser caracterizadas pelo aroma ou pelo uso medicinal. O manjeriço (*Ocimum basilicum* L.) pertence à família Lamiaceae, e o gênero envolve cerca de 160 espécies, distribuídas em regiões tropicais e subtropicais da África, Ásia e América do Sul. É conhecido também como alfavaca, alfavaca-doce, alfavacão, basilicão, erva-real e manjeriço-doce. É uma espécie alóctone de origem asiática, sobretudo na Índia, sendo cultivada no Brasil em hortas e jardins. Planta herbácea, perene, de crescimento ereto muito ramificada que cresce de 0,6 a 1,0 m de altura, com caules e ramos quadrangulares e pilosos quando novos. Adapta-se melhor em clima subtropical até o temperado quente e úmido, não tolerando baixas temperaturas nem geadas (SOBTI; PUSHANGADAN, 1982).

No Brasil é encontrado, com maior frequência na região compreendida entre o Maranhão e Santa Catarina, além dos Estados de Mato Grosso e Goiás (MARTINS, 1996). O manjeriço é empregado na medicina popular como estimulante digestivo, antiespasmódico gástrico, anti-reumático, anti-séptico, diaforéticos, diuréticos, carminativos e estimulantes, sendo ministrados sob a forma de banhos. É indicado também contra doenças nervosas e paralisia. É utilizado na culinária como tempero e na fabricação de licores, para o que se utiliza a essência obtida da destilação das folhas.

O manjeriço é cultivado principalmente por pequenos produtores rurais para a comercialização da planta como condimento (TEIXEIRA et al., 2002). Porém, as

informações quanto à produtividade dessa planta em função das técnicas de cultivo são escassas.

Material e Métodos

O experimento foi conduzido no Horto de Plantas Medicinais (HPM), da Universidade Federal da Grande Dourados - UFGD, em Dourados, MS, de março de 2008 a agosto de 2008. Foi estudado o manjeriço, sob seis doses de organosuper (0, 2, 4, 6, 8 e 10 t ha⁻¹). Os tratamentos foram arrançados no delineamento experimental de blocos casualizados, com quatro repetições. As parcelas tinham área total de 3,75 m² (1,5 m de largura x 2,4 m de comprimento) e área útil de 2,4 m² (1,0 m de largura e 2,4 m de comprimento), contendo duas fileiras de plantas, espaçadas de 0,30 m entre elas.

A propagação foi feita por sementeira indireta, maio, utilizando-se sementes Tecnoseed® do lote 647100010. As mudas foram produzidas em bandejas de poliestireno de 128 células, com substrato Plantmax®, mantidas em ambiente protegido com sombrite® 50%, com irrigações diárias. Quando as plântulas atingiram cerca de 5 cm de altura, foram transplantadas ao local definitivo.

Para determinação das massas frescas e secas de caules e folhas, foram colhidas a parte aérea (os caules 5 cm acima do solo) de todas as plantas de cada parcela aos 54 DAT (dias após o transplantio). Para a obtenção da massa seca, os materiais frescos foram seccionados e colocados em estufa com circulação forçada de ar, a 60° ± 5°C, até massa constante. Logo após a obtenção da massa fresca das plantas, as lâminas foliares de duas plantas foram usadas para a determinação da área foliar, utilizando-se o integrador eletrônico LI 3000.

Com as médias dos dados obtidos foram ajustadas equações de regressão para as doses de organosuper, a 5% de probabilidade.

Resultados e Discussão

As produções de massa fresca e seca de caule e folha não foram influenciadas pelas diferentes doses de Organosuper, sendo os valores médios de (886,08 e 130,86 kg ha⁻¹ de caule) e (1.493,43 e 199,79 kg ha⁻¹ de folha). Os valores de área foliar das plantas de manjeriço também não foram influenciados pelos tratamentos estudados, sendo a média de 945,48 cm² planta⁻¹ (Figura 1). Provavelmente, as doses utilizadas não foram suficientes para promover um incremento na produção do manjeriço. Resultados semelhantes foram encontrados por Corrêa Júnior (1998) que relata que diferentes fontes de adubação química e orgânica não influenciaram a produção de capítulos florais de *Chamomila recutita*.

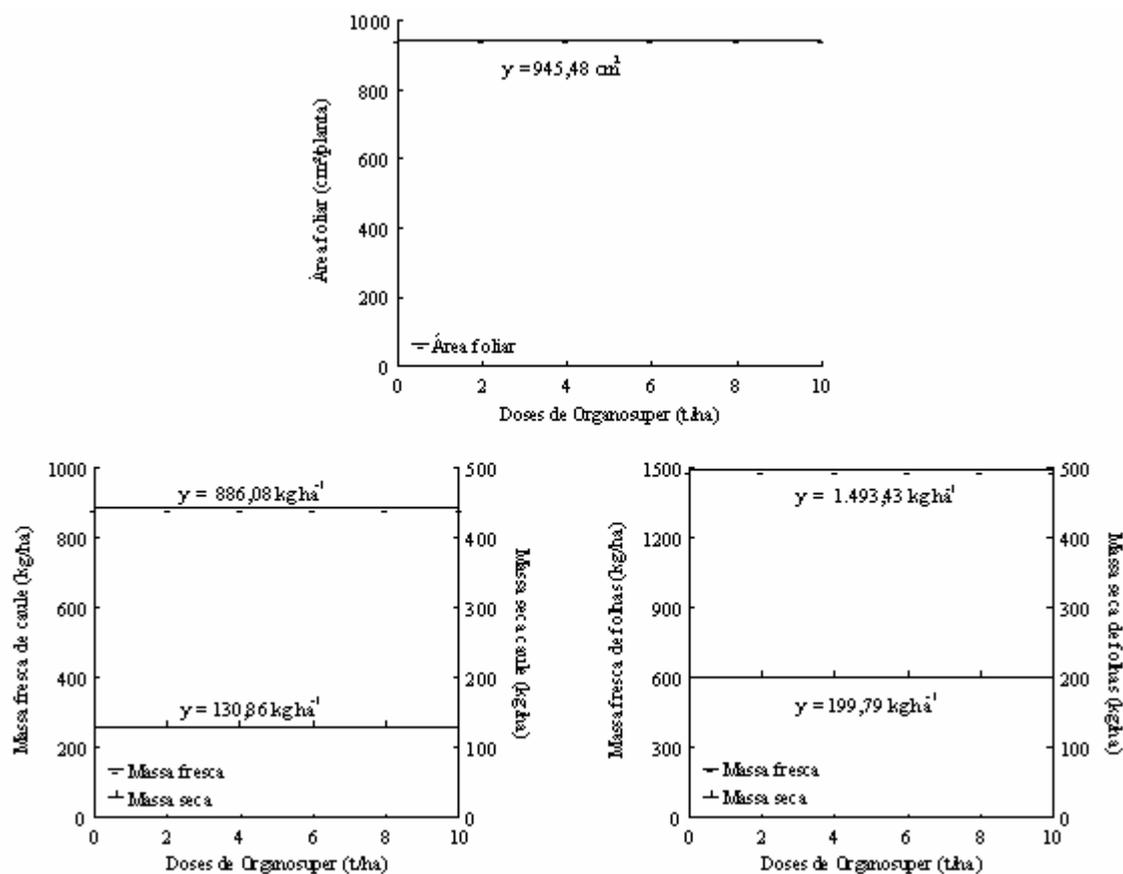


Figura 1. Massas frescas e secas de folhas e caules e área foliar de plantas de manjeriço.

Conclusão

As doses utilizadas no presente trabalho não foram suficientes para determinar diferenças significativas entre os tratamentos avaliados.

Referências

CORRÊA JÚNIOR, C. Influência das adubações orgânica e química na produção de camomila *Chamomilla recutita* (L.) Rauschert e do seu óleo essencial. In: MING, L. C. et al. **Plantas medicinais, aromáticas e condimentares: avanços na pesquisa agrônoma**. Botucatu: UNESP, 1998. v. 1, p. 130-164.

MARTINS, E. R. **Morfologia interna e externa, caracterização isozimática e do óleo essencial de *Ocimum selloi* Benth.** 1996. 97 f. Dissertação (Mestrado em Fitotecnia) - Universidade Federal de Viçosa, Viçosa, MG.

SOBTI, S. N.; PUSHPANGADAN, P. Studies in the genus *Ocimum*: cytogenetics, breeding and production of new strains of economic importance. In: ATAL, C. K.; KAPUR, B. M. **Cultivation and utilization of medicinal and aromatic plants**. Jammu-Tawi: Council of Scientific and Industrial Research, 1982. v. 3, p. 457-472.

TEIXEIRA, J. P. F. et al. Essential oil contents in two cultivars of basil cultivated on NFT-hydroponics. **Acta Horticulturae**, The Hague, n. 569, p. 203-208, 2002. Edição de Proceedings of the First Latin-American Symposium on the Production of Medicinal, Aromatic and Condiments Plants, São Pedro, SP, Aug. 2000.